

## NOVATION® 4600

**Description:** Amidon alimentaire de maïs cireux pré-gélatinisé

**Aspect:** Poudre fine, de couleur blanche/crème

**Recommandation d'étiquetage:** Amidon (le nom d'usage\* au Royaume Uni est "cornflour")

\* Réglementations d'Etiquetage Alimentaire au Royaume Uni, plus d'informations sont disponibles sur demande

Notez s'il vous plaît qu'il est obligatoire de déclarer l'origine botanique de l'amidon uniquement si l'amidon contient du gluten.

**Classification européenne (UE):** Ingrédient alimentaire

**Conditionnement:** Sacs papiers multi-couches de 25 kg

Le numéro de lot, le numéro du sac, la recommandation d'étiquetage et la date limite d'utilisation optimale sont imprimés sur le sac..

**Palettisation:** 40 sacs par palette, palette filmée, avec intercalaire de renfort.

Type de palette : Bois (1200 x 1000 mm), plastique (1200 x 1000 mm), Euro (1200 x 800 mm).

Poids de la palette à l'unité : 1000kg. Des conditionnements autres (type big bag ou vrac) peuvent être proposés dans certains cas.

**Conditions de stockage:** A conserver à température ambiante dans un endroit propre, sec, sans odeur et bien ventilé.

**Date limite d'utilisation optimale:** 24 mois après date de fabrication, dans les conditions de stockage appropriées. A utiliser de préférence avant la DLUO imprimée sur chaque sac.

**Consignes de sécurité:** Le produit n'est pas considéré comme une substance dangereuse, mais étant sous forme de poudre organique fine, le produit peut générer de la poussière et provoquer éventuellement des risques d'explosion. Le produit a été produit conformément à toutes les lois en vigueur dans l'UE, et conformément à tous les UE standards d'hygiène et de sécurité alimentaire requis. Voir la fiche de données sécurité.

### SPECIFICATIONS DE VENTE (DONNEES PHYSIQUES ET CHIMIQUES)

	Min	Max	Unité	Méthode
Humidité	-	10.0	%	max à l'emb. CML I 16B; 4 hrs, 130°C
pH	5.0	7.0	-	CML100A09: suspension aqueuse à 9%
MVA Viscosité 15 min	350	675	MVU	CML-M504H
MVA Viscosité Fin	480	700	MVU	CML-M504H

### SPECIFICATIONS DE VENTE (DONNEES MICROBIOLOGIQUES)

Méthodologie de la Commission Internationale pour les Standards Microbiologiques Alimentaires (ICMSF)

	m	M	n	c	Unité	Méthode
Flore Totale (TVC)	1000	10000	5	3	per g	TP4100/CML261
Levures	50	200	5	3	per g	TP4109/CML286Y
Moisissures	50	200	5	3	per g	TP4109/CML268M
E. coli	-	absence	5	0	per g	TP4122/CML263
Salmonelles	-	absence	5	0	per 25g	TP4119/CML264

Date d'entrée en vigueur : 12.08.2016 [1]

Les données ci-dessus ne vous sont communiquées qu'à titre d'information, pour vos recherches et vérifications personnelles. Il vous appartient de décider de l'opportunité et de la manière d'utiliser ces informations. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne garantissent ni l'exactitude ni l'exhaustivité des informations ci-dessus, ni l'adaptation de leurs produits à l'utilisation que vous envisagez d'en faire. En outre, les garanties expresses ou implicites relatives à la non-contrefaçon, au caractère commercialisable ou à l'adéquation à une finalité déterminée ne s'appliquent pas. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne sauraient être tenus pour responsables de quelque dommage que ce soit résultant de ou en rapport avec ce qui précède.

La marque et le logo INGREDION constituent des marques déposées du groupe Ingredion. Tous droits réservés. L'intégralité du contenu est protégée par le droit d'auteur, copyright © 2015.

Spores thermophiles anaérobies et aérobies : conforme aux tests NCA1 et NCA2 (National Canners Association, États-Unis) du NFPA (National Food Processors Association, États-Unis)

Notes :  
m = valeur cible selon les bonnes pratiques de fabrication (GMP)  
M = valeur maximale admissible  
n = nombre d'échantillons à prélever et à analyser  
c = conformité (c.-à-d. nombre maximum d'échantillons permis entre m et M)

## VALEURS TYPIQUES \*

	Valeur	Unité	Méthode			
Teneur en cendres	0.5	%	CML113: 575+/-25°C			
<b>Données Microbiologiques ICMSF</b>						
	m	M	n	c	Unité	Méthode
Entérobactéries	10	100	5	2	per g	TP4103/CML263
Staph. aureus	20	100	5	2	per g	TP4106/CML265
Bacillus cereus	20	100	5	2	per g	TP4108/CML278
Clostridium perfringens	0	20	5	2	per g	TP4105/CML279
Streptocoques groupe D	0	10	5	2	per g	TP4107/CML280
Mésophiles anaérobies	0	20	5	2	per g	TP4130A/CML274
Listeria Species	20	100	5	1	per 25g	TP4142B/CML281
Listeria monocytogenes	-	absence	5	0	per 25g	TP4121/CML281
<b>Données nutritionnelles</b>						
	Valeur	Unité	Méthode			
Energie	1663 / 391	kJ / kcal pour 100 g	Règlement (EU) 1169/2011			
Lipides	max 0.15	g / 100 g de matière sèche	CC14 Extraction			
dont acides gras saturés	max 0.1	g / 100 g de matière sèche	CC14 Extraction			
Glucides	min 97	g / 100 g de matière sèche	Calcul			
dont sucres	0	g / 100 g de matière sèche	Calcul			
dont amidon	min 97	g / 100 g de matière sèche	Own Analysis			
Fibres alimentaires	0	g / 100g	Conformément au Règlement (UE) 1169/2011			
Protéines	max 0.5	g / 100 g de matière sèche	Kjeldahl			
Sel	<500	mg / 100g	Enquête			
<b>Minéraux</b>						
	Valeur	Unité	Méthode			
Calcium	5	mg / 100g de matière sèche	F.E.S./A.A.S			
Magnésium	2	mg / 100g de matière sèche	F.E.S./A.A.S			
Fer	0.1	mg / 100g de matière sèche	F.E.S./A.A.S			
Potassium	<0.1	mg / 100g de matière sèche	F.E.S./A.A.S			
<b>Métaux Lourds</b>						
	Valeur	Unité	Méthode			
Métaux Lourds Totaux	10	mg/kg	Enquête			
Arsenic	1	mg/kg	Enquête			
Plomb	1	mg/kg	Enquête			
Cadmium	0.1	mg/kg	Enquête			
Mercure	0.05	mg/kg	Enquête			

Date d'entrée en vigueur : 12.08.2016 [1]

Les données ci-dessus ne vous sont communiquées qu'à titre d'information, pour vos recherches et vérifications personnelles. Il vous appartient de décider de l'opportunité et de la manière d'utiliser ces informations. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne garantissent ni l'exactitude ni l'exhaustivité des informations ci-dessus, ni l'adaptation de leurs produits à l'utilisation que vous envisagez d'en faire. En outre, les garanties expresses ou implicites relatives à la non-contrefaçon, au caractère commercialisable ou à l'adéquation à une finalité déterminée ne s'appliquent pas. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne sauraient être tenus pour responsables de quelque dommage que ce soit résultant de ou en rapport avec ce qui précède.

La marque et le logo INGREDION constituent des marques déposées du groupe Ingredion. Tous droits réservés. L'intégralité du contenu est protégée par le droit d'auteur, copyright © 2015.

(\*) Ces données représentent les valeurs typiques obtenues pour ce produit mais ne doivent pas être considérées comme des valeurs de spécification.

## AUTRES INFORMATIONS

<b>Contaminants</b>	Conforme au Règlement (EC) 1881/2006, amendé
<b>Pesticides</b>	Conforme au Règlement (EC) 396/2005, amendé
<b>Certificat Casher</b>	oui
<b>Certificat Halal</b>	oui
<b>Conservateurs</b>	aucun
<b>Dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>)</b>	typiquement < 10 ppm

Ce document est publié au nom de la société Ingredion EMEA qui fournit le produit concerné. Les sociétés Ingredion EMEA font partie du groupe Ingredion. Les coordonnées des sociétés Ingredion EMEA sont les suivantes:

**Ingredion UK Limited**  
Ingredion House  
Manchester Green  
339 Stryal Road  
Manchester M22 5LVW  
England

P: +44 (0) 161 435 3200  
F: +44 (0) 161 435 3300

Registered in England No. 07315745

**Ingredion Germany GmbH**  
Grüner Deich 110  
20097 Hamburg  
Germany

P: +49 (0) 40 23 91 50  
F: +49 (0) 40 23 91 51 70

Amtsgericht Hamburg HRB 105432

**Ingredion South Africa (Pty) Ltd**  
Infinity Office Park, Suite 6, Block C,  
2 Robin Close, Meyersdal, 1448,  
Gauteng  
RSA

P: +27 (0) 11 867 9260  
F: +27 (0) 11 867 9271

Registration number 2010/013219/07

Date d'entrée en vigueur : 12.08.2016 [1]

Les données ci-dessus ne vous sont communiquées qu'à titre d'information, pour vos recherches et vérifications personnelles. Il vous appartient de décider de l'opportunité et de la manière d'utiliser ces informations. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne garantissent ni l'exactitude ni l'exhaustivité des informations ci-dessus, ni l'adaptation de leurs produits à l'utilisation que vous envisagez d'en faire. En outre, les garanties expresses ou implicites relatives à la non-contrefaçon, au caractère commercialisable ou à l'adéquation à une finalité déterminée ne s'appliquent pas. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne sauraient être tenus pour responsables de quelque dommage que ce soit résultant de ou en rapport avec ce qui précède.

La marque et le logo INGREDION constituent des marques déposées du groupe Ingredion. Tous droits réservés. L'intégralité du contenu est protégée par le droit d'auteur, copyright © 2015.